Thinking of you

Electrolux

benutzerinformation

# Dampfgar-Einbaubackofen

EBC GL7/70

Electrolux. Thinking of you.

Mehr zu unserem Denken finden Sie unter www.electrolux.com

## Inhalt


| | | | |
|---|---|---|---|
| Sicherheitshinweise | 2 | Reinigung und Pflege | 14 |
| Gerätebeschreibung | 3 | Was tun, wenn … | 16 |
| Vor der ersten Inbetriebnahme | 3 | Aufstellanweisung | 17 |
| Täglicher Gebrauch | 4 | Entsorgung | 18 |
| Kochtabellen | 8 | Garantie, Garanzia, Guarantee | 19 |


CE

Änderungen vorbehalten

## ⚠ Sicherheitshinweise

**Sicherheit für Kinder und unerfahrene Personen**

- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Aktivieren Sie die Kindersicherung, wenn Kinder in der Nähe sind. Die Kindersicherung sorgt dafür, dass Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten können.

**Sicherheitsmaßnahmen bei der Installation**

- Lassen Sie das Gerät von einem autorisierten Elektriker installieren. Wenn Sie die Installation nicht durch einen autorisierten Elektriker durchführen lassen und es zu Schäden kommt, erlischt der Garantieanspruch.
- Sicherheitshinweise zur Installation finden Sie unter "Installation".

**Elektrische Sicherheit**

- Lassen Sie den elektrischen Anschluss des Geräts von einem autorisierten Elektriker durchführen.
- Sicherheitshinweise zur Installation finden Sie unter "Installation".

**Brandgefahr**

- Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Wenn Sie Zutaten mit Alkohol verwenden, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen. Es besteht Brandgefahr.
- Achten Sie darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in die Nähe des Geräts gelangen, wenn Sie die Tür öffnen. Es besteht Brandgefahr.
- Stellen Sie keine brennbaren Materialien in das Gerät. Es besteht Brandgefahr.

**Sicherheitsmaßnahmen für den Betrieb**

ⓘ Verfärbungen der Emailbeschichtung des Backofens haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keine Mängel im Sinne des Gewährleistungsrechts dar.

- Benutzen Sie das Gerät nur zum Kochen, Braten und Backen von Speisen.
- Achten Sie beim Anschließen von Elektrogeräten an Steckdosen darauf, dass die Anschlussleitungen die heiße Backofentür nicht berühren und nicht in deren Nähe kommen.
- Während des Betriebs wird der Innenraum des Geräts heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Öffnen Sie während des Dampfgarens auf keinen Fall die Backofentür. Durch den ausströmenden Dampf können Feuchtigkeitsschäden an Möbeln entstehen. Achten Sie darauf, nicht mit dem ausströmenden Dampf aus dem Backofen in Berührung zu kommen.
- Legen Sie das Gerät nicht mit Alufolie aus, um Beschädigungen der Emailbeschichtung zu vermeiden.
- Stellen Sie keine Backbleche, Töpfe usw. auf den Backofenboden, um Schäden an der Emailbeschichtung zu vermeiden.

- Geben Sie niemals heißes Wasser direkt in das Gerät, um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden.
- Benutzen Sie die Fettpfanne für Kuchen mit sehr viel Feuchtigkeit. Andernfalls können Obstsäfte Flecken verursachen, die sich nicht mehr entfernen lassen.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Kanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.
- Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Türgläser vorsichtig vor.
- Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel in dem Gerät auf, um Beschädigungen der Emailbeschichtung zu verhindern.
- Bewahren Sie nach dem Abschalten des Kühlgebläses keine offenen Speisen in dem Gerät auf. Feuchtigkeit kann sich im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen.

**Reinigung und Pflege**

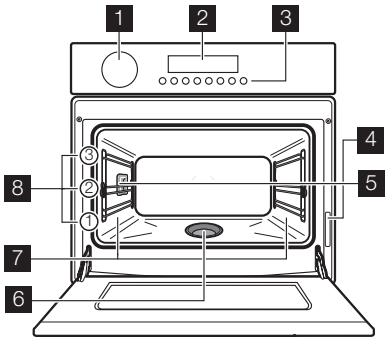
- Schalten Sie vor der Reinigung das Gerät aus und achten Sie darauf, dass das Gerät abgekühlt ist.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahler oder einem Hochdruckreiniger.
- Reinigen Sie die Glastür nicht mit Scheuermitteln oder Reinigungsschabern. Diese können Kratzer auf der Oberfläche hinterlassen. Das Glas könnte zerbrechen und zersplittern.

**Kundendienst**

Lassen Sie Reparaturen am Gerät ausschließlich durch eine Elektrofachkraft ausführen.

## Gerätebeschreibung

**Gesamtansicht**




1 Wasserschublade
2 Display
3 Touch-Control-Tasten
4 Typenschild
5 Backofenbeleuchtung
6 Dampferzeuger
7 Einschubgitter, herausnehmbar
8 Einschubebenen

**Backofenzubehör**

- **Rost**
  Für Geschirr, Kuchenformen, Braten
- **Glaskochgeschirr**
  mit 2 Einsatzrosten
- **Quick Schwamm 180**
  Zum Entfernen von Restwasser aus dem Dampferzeuger.

## Vor der ersten Inbetriebnahme

**Erstes Reinigen**

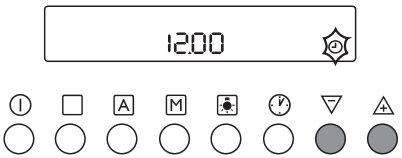
- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung.

⚠ **Vorsicht!** Verwenden Sie keine Scheuermittel! Die Oberfläche kann beschädigt werden. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Reinigung und Pflege".

**Einstellen und Ändern der Uhrzeit**

ⓘ Stellen Sie die Uhrzeit ein, bevor Sie den Backofen benutzen.

Nach dem elektrischen Anschluss oder einem Stromausfall blinkt das Symbol für die Uhrzeit automatisch.




### Ändern der Uhrzeit

1. Berühren Sie die Taste so oft, bis das Symbol blinkt.
2. Stellen Sie mit oder die richtige Uhrzeit ein.

Die Uhrzeit wird angezeigt und nach etwa 5 Sekunden hört das Symbol zu blinken auf.

### So lernen Sie das Gerät kennen

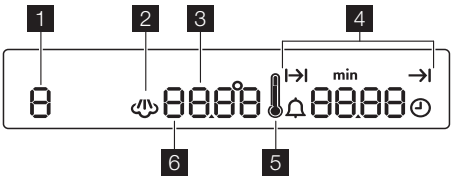
Das Gerät kann zum Ausprobieren oder Vorführen sämtlicher Bedienschritte in der Test-Funktion betrieben werden. Bei dieser Funktion heizt der Backofen nicht.

1. Schalten Sie den Backofen mit dem "Ein/Aus"-Schalter ein.
2. Halten Sie die Automatikprogrammtaste A und gleichzeitig gedrückt, bis ein Signal ertönt und **"d"** im Display aufleuchtet.

1. Schalten Sie den Backofen mit dem "Ein/Aus"-Schalter aus.
2. Halten Sie die Automatikprogrammtaste A und gleichzeitig gedrückt, bis ein Signal ertönt und **"d"** im Display erlischt.

## Täglicher Gebrauch

### Das Display

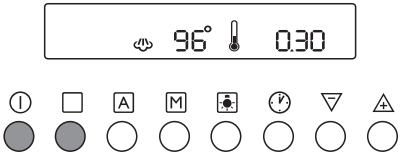



1 Speicher: P (P1-P12) / Test: d
2 Dampfbetrieb
3 Temperatur/Zeit
4 Uhrfunktionen/Betriebszeit
5 Aufheiz-Anzeige
6 Programme/Rezepte

### Das Bedienfeld

| Taste | Funktion | Beschreibung |
|---|---|---|
| | EIN/AUS | Ein-/Ausschalten des Gerätes. |
| | FUNKTIONSSCHALTER | Einstellen der Backofenfunktionen. |
| A | AUTOMATIKPROGRAMME | Einstellen der Automatikprogramme. |
| M | SPEICHER | Einstellen der Speicherfunktion. |
| | LAMPE | Ein-/Ausschalten der Backofenlampe (im Betrieb). |
| | UHRZEIT | Einstellen der Uhrfunktionen. |
| | PLUS, MINUS | Einstellen der Werte für die Temperatur und die Uhrzeit. |

### Einstellen der Backofenfunktionen




1. Schalten Sie den Backofen mit dem "Ein/Aus"-Schalter ⏻ ein.
2. Berühren Sie ☐ so oft, bis die gewünschte Backofenfunktion ausgewählt ist.

Im Display wird automatisch eine Temperatur angezeigt. Wenn Sie diese nicht innerhalb von etwa 5 Sekunden ändern, beginnt sich der Backofen aufzuheizen.

### Ändern der Backofentemperatur

Mit der Taste △ oder ▽ können Sie die Temperatur in Schritten von 5 °C erhöhen oder senken.

### Heiz-Anzeige

Wenn Sie eine Backofenfunktion einschalten, leuchten die Balken im Display nacheinander auf. Die Balken zeigen an, dass die Backofentemperatur ansteigt.

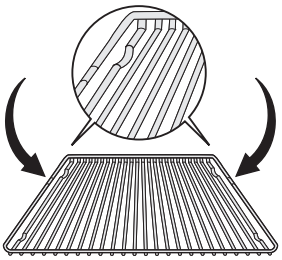
### Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Geräteoberflächen zu kühlen. Nachdem Sie das Gerät abgeschaltet haben, läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

### Einschieben des Backauszugs

ⓘ Der Backauszug hat als Auszugsicherung an der rechten und der linken Kante unten eine kleine Auswölbung nach unten.

Achten Sie immer darauf, dass diese Auswölbung im Backraum nach hinten zeigt. Die Auswölbung dient auch als Kippsicherung.



Halten Sie den Backauszug so, dass die Füße nach unten zeigen.
Schieben Sie den Backauszug auf der gewünschten Einschubebene in die Führungsschienen ein.

ⓘ Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Backauszugs ist das Geschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.

### Dampfgar-Funktionen

**Wichtig!** Verwenden Sie die Dampfgar-Funktionen immer zusammen mit den Uhrfunktionen: Dauer |→| oder Ende →| (siehe Kapitel "Uhrfunktionen", Dauer |→| /Ende →|).

**Wichtig!** Verwenden Sie als Flüssigkeit ausschließlich **Wasser** !
Ist das Wasser verbraucht, so ertönt ein Signalton. Sobald Sie Wasser in die Wasserschublade nachgefüllt haben, endet der Signalton.

ⓘ Durch die automatische, ca. 5-minütige Entdampfung am Ende der Gardauer und die Aufheizzeit von ca. 2 Minuten haben Einstellungen unter 10 Minuten wenig Wirkung.

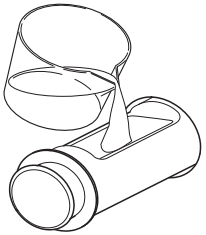
Auch beim Öffnen der Tür entweicht noch Dampf.

### Dampfgaren

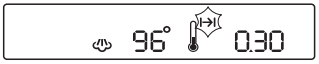
1. Füllen Sie etwa 650 ml Wasser in die Wasserschublade im Bedienfeld.

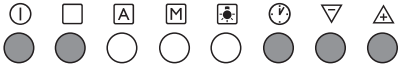
ⓘ Füllen Sie das Wasser nicht in den Dampferzeuger ein!

Der Wasservorrat reicht für ca. 30 Minuten.



2. Schalten Sie den Backofen mit dem "Ein/Aus"-Schalter ⏻ ein.
3. Stellen Sie mit der Taste ☐ eine Dampffunktion ein. Stellen Sie mit der Taste ⚠ oder ▽ die Temperatur ein (zwischen 50 °C und 96 °C).



4. Stellen Sie mit ⏲ als Uhrfunktion die Dauer |→| oder das Ende →| ein. Stellen Sie mit der Taste ⚠ oder ▽ die Gardauer bzw. die Abschaltzeit ein. Nach etwa 2 Minuten ist Dampf zu erkennen. Bei einer Temperatur von etwa 96 °C ist ein Signalton zu hören.
   Am Ende der Gardauer sind drei Signaltöne zu hören.
5. Schalten Sie das Signal und den Backofen mit dem "Ein/Aus"-Schalter ⏻ aus.

Wenn der Backofen abgekühlt ist, entfernen Sie das restliche Wasser mit einem Schwamm aus dem Dampferzeuger und reinigen Sie diesen bei Bedarf mit etwas Essig. Lassen Sie den Backofen bei geöffneter Tür vollständig trocknen.

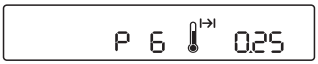
### Zusatz-Funktionen

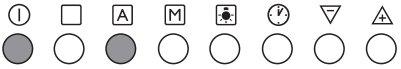
### Automatikprogramme

ℹ In der Automatikprogrammfunktion sind zwölf Rezepte voreingestellt.

#### Einstellen eines Programms

1. Schalten Sie den Backofen mit dem "Ein/Aus"-Schalter ⏻ ein. Berühren Sie die Taste für die Automatikprogramme A so oft, bis das gewünschte Programm (P1 bis P12) im Display angezeigt wird.



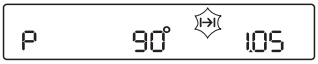
   – Die Gardauer und das Symbol für die Dauer |→| leuchten im Display auf.
   – Berühren Sie die Taste ⚠ oder ▽ , um die Gardauer einzustellen.
   – Der Backofen schaltet sich nach etwa 5 Sekunden ein.
2. Nach dem Garzeitende ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Das Symbol für die Dauer |→| blinkt.
   Der Backofen schaltet sich aus.
3. Berühren Sie eine beliebige Taste, um den Signalton auszuschalten.

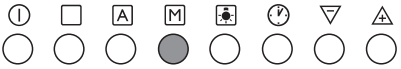
### Memory-Funktion

Mit der Memory-Funktion können Sie eine Einstellung speichern.

1. Stellen Sie die Backofenfunktion, die Temperatur und die Uhrfunktionen ein: Dauer |→| und/oder Ende →| .
2. Halten Sie die Taste für die Memory-Funktion M etwa 2 Sekunden lang gedrückt, bis ein Signalton ertönt. Die Einstellung ist gespeichert.

ℹ Wenn Sie die Einstellung durch eine andere ersetzen wollen, berühren Sie die Taste für die Memory-Funktion M etwa 2 Sekunden lang.



#### Einschalten der Memory-Funktion

1. Schalten Sie den Backofen mit dem "Ein/Aus"-Schalter ⏻ ein.
2. Stellen Sie die gespeicherte Einstellung mit der Taste für die Memory-Funktion M ein.

**Uhrfunktionen**

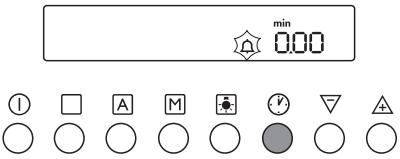
| SYMBOL | FUNKTION | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|
| 🔔 | KURZZEIT | Zum Einstellen einer Kurzzeit. Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Diese Funktion ist ohne Auswirkung auf den Backofenbetrieb. |
| \|→\| | DAUER | Zum Einstellen der Betriebsdauer für den Backofen. |
| →\| | ENDE | Zum Einstellen der Abschaltzeit für den Backofen. |
| 🕒 | ZEIT | Zum Einstellen, Ändern oder Überprüfen der Zeit. Erläuterungen dazu finden Sie unter "Vor dem ersten Gebrauch". |

**Allgemeine Hinweise**

- Wenn Sie eine Uhrfunktion eingestellt haben, blinkt das Symbol etwa 5 Sekunden lang. In dieser Zeit können Sie mit der Taste △ oder ▽ die gewünschten Zeiten einstellen.
- Wenn Sie die Zeit einstellen, blinkt das Symbol weiterhin etwa 5 Sekunden lang. Danach leuchtet das Symbol stetig. Die eingestellte Kurzzeit 🔔 beginnt abzulaufen.
- Die eingestellte Zeit für Dauer |→| und Ende →| beginnt nach dem Start der gewählten Funktion abzulaufen.

**Kurzzeit-Funktion 🔔**

1. Berühren Sie die Taste für die Uhrfunktionen 🕒 so oft, bis das Symbol für die Kurzzeit 🔔 blinkt.

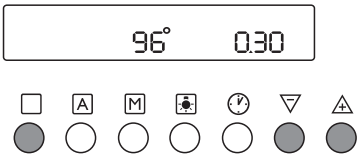



2. Stellen Sie die Kurzzeit (max. 99,00 Minuten) mit der Taste △ oder ▽ ein.

Im Display erscheint die Zeit nach etwa 5 Sekunden. Das Symbol für die Kurzzeit 🔔 leuchtet auf.
Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. "0.00" leuchtet und das Symbol für die Kurzzeit 🔔 blinkt.
Berühren Sie eine beliebige Taste, um den Signalton auszuschalten.

**Dauer |→|**

1. Stellen Sie mit der Taste □ eine Backofenfunktion ein. Stellen Sie eine Temperatur ein.




2. Berühren Sie die Taste für die Uhrfunktionen 🕒 so oft, bis das Symbol für die Dauer |→| blinkt.
3. Stellen Sie die Gardauer mit der Taste △ oder ▽ ein.

Der Backofen schaltet sich ein. Das Symbol für die Dauer |→| leuchtet auf.

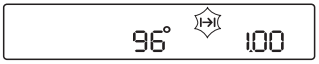
Berühren Sie die Taste für die Uhrfunktionen 🕒 so oft, bis die aktuelle Zeit angezeigt wird.

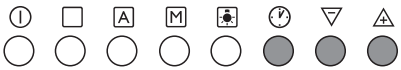
Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Der Backofen schaltet sich aus.
"0.00" leuchtet und das Symbol für die Dauer |→| blinkt.
Berühren Sie eine beliebige Taste, um den Signalton auszuschalten.

**Dauer |→| und Ende →| kombiniert**

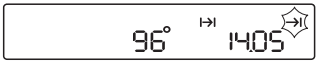
Sie können Dauer |→| und Ende →| gleichzeitig einstellen, wenn Sie möchten, dass sich der Backofen zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ausschaltet.

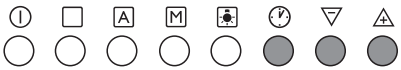
1. Stellen Sie die Funktion und die Temperatur ein.
2. Stellen Sie die Zeit zum Garen (z. B. 1 Stunde) mit der Taste für die Dauer |→| ein.



3. Stellen Sie die Zeit, zu der das Gericht fertig sein soll (z. B. 14:05) mit der Taste für das Ende →| ein.



Die Symbole für Dauer |→| und Ende →| leuchten.
Der Backofen schaltet sich automatisch um 13:05 Uhr ein.
Am Ende der Gardauer ertönt 2 Minuten lang ein Signalton und der Backofen schaltet sich um 14:05 aus.

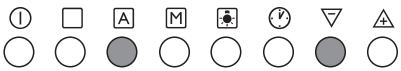
### Weitere Funktionen

### Kindersicherung

Bei aktivierter Kindersicherung lässt sich der Backofen nicht bedienen.

#### Aktivieren der Kindersicherung

1. Schalten Sie den Backofen mit dem "Ein/Aus"-Schalter ⏻ aus. Stellen Sie keine Backofenfunktion ein.



2. Halten Sie die Automatikprogrammtaste A und ▽ gleichzeitig gedrückt, bis SAFE im Display aufleuchtet.

Die Kindersicherung ist aktiviert.

#### Ausschalten der Kindersicherung

1. Schalten Sie den Backofen mit dem "Ein/Aus"-Schalter ⏻ aus.
2. Halten Sie die Taste für das Backen-/Bratenprogramm A und ▽ gleichzeitig gedrückt, bis SAFE im Display erlischt.

Die Kindersicherung ist ausgeschaltet. Der Backofen kann jetzt benutzt werden.

### Signalton

#### Ausschalten des Signaltons

1. Schalten Sie den Backofen mit dem "Ein/Aus"-Schalter ⏻ aus.
2. Halten Sie die Tasten △ und ▽ gleichzeitig gedrückt, bis ein Signalton ertönt (etwa 2 Sekunden).

Die Signaltonfunktion ist ausgeschaltet.

#### Einschalten des Signaltons

1. Halten Sie die Tasten △ und ▽ gleichzeitig gedrückt, bis ein Signalton ertönt (etwa 2 Sekunden).
2. Die Signaltonfunktion ist wieder eingeschaltet.

## Kochtabellen

### Garen mit Dampf

⚠ **Warnung!** Öffnen Sie während des Dampfgarens auf keinen Fall die Backofentür!

**Wichtig!** Verwenden Sie als Flüssigkeit ausschließlich Wasser!

#### Kochgeschirr für das Dampfgaren

- Verwenden Sie ausschließlich hitze- und korrosionsbeständiges Kochgeschirr.
- Auch Kochgeschirr aus Chromstahl ist geeignet (siehe Sonderzubehör).

#### Einschubebenen

- In der Tabelle unten sind die korrekten Einschubebenen angegeben. Die Einschubebenen werden von unten nach oben gezählt.

#### Allgemeine Hinweise

- Bei einem Garvorgang von über 30 Minuten oder bei umfangreichem Gargut füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.

- Platzieren Sie die Speisen in geeigneten Kochgefäßen auf den Backauszügen. Achten Sie auf Abstand zwischen den Backauszügen, so dass der Dampf alle Speisen erreichen kann.
- Wenn Sie den Backofen längere Zeit nicht verwenden, entleeren Sie die Wasserschublade, die Schlauchverbindungen und den Dampferzeuger (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").

### Hinweise zu den Tabellen für das Dampfgaren und Intervallgaren

- Die Angaben in den Tabellen beziehen sich auf typische Speisen.
- Die Temperatur- und Zeitangaben sind lediglich Richtwerte und hängen von der Zusammensetzung, dem Volumen, der Menge und dem Kochgeschirr ab.
- Wenn Sie keine Angaben zu Ihrem Rezept finden können, richten Sie sich nach den Angaben zu einem möglichst ähnlichen Rezept.
- Sie brauchen den Backofen nicht vorzuheizen, sofern in den Tabellen nichts anderes angegeben ist.
- Erhöhen Sie bei Reisgerichten die Wassermenge im Verhältnis 1 : 1,5 - 1 : 2 im Vergleich zu den Angaben in der Tabelle.

### Tabelle zum Dampfgaren

### Gemüse

| Speisen | Temperatur °C | Wasser in der Wasserschublade in ml | Zeit [1] in Min. | Einschubebene |
|---|---|---|---|---|
| Artischocken | 96 | 600+400 | 50 - 60 | 3 |
| Blumenkohl, ganz | 96 | 600+200 | 35 - 45 | 3 |
| Blumenkohl, Röschen | 96 | 400 | 20 - 25 | 3 |
| Broccoli, ganz | 96 | 650 | 30 - 40 | 3 |
| Broccoli, Röschen | 96 | 400 | 20 - 25 | 3 |
| Champignons, Scheiben | 96 | 300 | 15 - 20 | 3 |
| Erbsen | 96 | 400 | 20 - 25 | 3 |
| Fenchel | 96 | 600+200 | 35 - 45 | 3 |
| Möhren | 96 | 600 | 35 - 45 | 3 |
| Kohlrabi, Streifen | 96 | 450+200 | 40 - 45 | 3 |
| Paprika, Streifen | 96 | 300 | 15 - 20 | 3 |
| Porree, Ringe | 96 | 650 | 25 - 35 | 3 |
| Prinzessbohnen | 96 | 650 | 25 - 35 | 3 |
| Romanesco, Röschen | 96 | 400 | 20 - 25 | 3 |
| Rosenkohl | 96 | 650 | 30 - 40 | 3 |
| Rote Beete | 96 | 600+600 | 70 - 90 | 3 |
| Schwarzwurzel | 96 | 600+200 | 35 - 45 | 3 |
| Sellerie, gewürfelt | 96 | 450 | 20 - 30 | 3 |
| Spargel, grün | 96 | 650 | 30 - 40 | 3 |
| Spargel, weiß | 96 | 600+200 | 35 - 45 | 3 |
| Spinat | 96 | 400 | 20 - 25 | 3 |
| Geschälte Tomaten | 96 | 200 | 8 - 12 | 3 |
| Wachsbrechbohnen | 96 | 650 | 25 - 35 | 3 |
| Wirsing | 96 | 350 | 15 - 20 | 3 |

| Speisen | Temperatur °C | Wasser in der Wasserschublade in ml | Zeit 1) in Min. | Einschubebene |
|---|---|---|---|---|
| Zucchini, Scheiben | 96 | 300 | 10 - 15 | 3 |

1) Die Angaben sind Richtwerte.

**Beilagen**

| Speisen | Temperatur °C | Wasser in der Wasserschublade in ml | Zeit 1) in Min. | Einschubebene |
|---|---|---|---|---|
| Germknödel | 96 | 600+400 | 30 - 40 | 3 |
| Kartoffelknödel | 96 | 600+200 | 35 - 45 | 3 |
| Pellkartoffeln, mittlere Größe | 96 | 600+400 | 40 - 50 | 3 |
| Reis (Verhältnis Wasser/Reis 1:1) | 96 | 600+200 | 35 - 40 | 3 |
| Salzkartoffeln, geviertelt | 96 | 600+400 | 35 - 45 | 3 |
| Semmelknödel | 96 | 600+200 | 35 - 45 | 3 |
| Tagliatelle, frisch | 96 | 600+400 | 20 - 25 | 3 |

1) Die Angaben sind Richtwerte.

**Fisch**

| Speisen | Temperatur °C | Wasser in der Wasserschublade in ml | Zeit 1) in Min. | Einschubebene |
|---|---|---|---|---|
| Forelle, ca. 250 g | 85 | 650 | 30 - 40 | 3 |
| Garnelen, frisch | 85 | 400 | 20 - 25 | 3 |
| Garnelen, gefroren | 85 | 650 | 30 - 40 | 3 |
| Lachsfilet | 85 | 650 | 25 - 35 | 3 |
| Lachsforelle, ca. 1.000 g | 85 | 600+200 | 40 - 45 | 3 |
| Jakobsmuscheln | 96 | 450 | 20 - 30 | 3 |
| Plattfischfilet | 80 | 300 | 10 - 15 | 3 |

1) Die Angaben sind Richtwerte.

**Fleisch**

| Speisen | Temperatur °C | Wasser in der Wasserschublade in ml | Zeit 1) in Min. | Einschubebene |
|---|---|---|---|---|
| Gekochter Schinken, 1.000 g | 96 | 600+600 | 55 - 65 | 3 |
| Hähnchenbrust, pochiert | 85 | 650 | 30 - 40 | 3 |
| Hähnchen, pochiert 1.000-1.200 g | 96 | 600+600 | 60 - 70 | 3 |
| Kalbs-/Schweinerücken, entbeint, 800-1.000 g | 90 | 600+600 | 80 - 90 | 3 |
| Kasseler Rücken, pochiert | 90 | 600+400 | 90 - 110 | 3 |
| Schweinshaxe, gepökelt (über Nacht wässern) | 96 | 600+400 | 110 - 120 | 3 |
| Tafelspitz | 96 | 600+600+600 | 110 - 120 | 3 |
| Würstchen | 80 | 400 | 15 - 20 | 3 |

1) Die Angaben sind Richtwerte.

**Stocken**

| Speisen | Temperatur °C | Wasser in der Wasserschublade in ml | Zeit 1) in Min. | Einschubebene |
|---|---|---|---|---|
| Eier, hart | 96 | 400 | 18 - 21 | 3 |
| Eier, mittel | 96 | 350 | 13 - 16 | 3 |
| Eierstich | 90 | 650 | 25 - 35 | 3 |
| Eier, weich | 96 | 300 | 10 - 12 | 3 |
| Pudding, gekocht | 90 | 650 | 30 - 40 | 3 |

1) Die Angaben sind Richtwerte.

**Aufwärmen**

| Speisen | Temperatur °C | Wasser in der Wasserschublade in ml | Zeit 1) in Min. | Einschubebene |
|---|---|---|---|---|
| Knödel | 80 | 400 | 20 - 25 | 3 |
| Nudelgerichte | 80 | 200 | 20 | 3 |
| Reis | 80 | 200 | 20 | 3 |
| Tellergerichte | 80 | 400 | 15 - 25 | 3 |

1) Die Angaben sind Richtwerte.

**Programmierte Rezepte**

Im Gerät sind 12 Rezepte programmiert. Sie können diese mit der Automatikprogrammtaste auswählen.

| | |
|---|---|
| **P 1** | Gemüseplatte |
| **P 2** | Salzkartoffeln |
| **P 3** | Laugenknödel |
| **P 4** | Pellkartoffeln |
| **P 5** | Geschälte Tomaten |
| **P 6** | Germknödel |
| **P 7** | Poschierte Forelle |
| **P 8** | Pochierte Hähnchenbrust |
| **P 9** | Würstchen |
| **P 10** | Crème Caramel |
| **P 11** | Eierstich |
| **P 12** | Gemüsereis |

**Gemüseplatte**

**Kochgeschirr:**

Es kann jede Art von Kochgeschirr verwendet werden, das bis mindestens 120 °C hitzebeständig ist.

**Zutaten:**

- 200 g Broccoli in Röschen
- 100 g Karotten
- 100 g Weißkohl
- 100 g Zucchini

**Vorgehen:**

Blumenkohl abspülen und in Röschen aufteilen.

Karotten und Kohlrabi schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Zucchini waschen und in 1 cm breite Scheiben schneiden.

**Zubereitung:**

Alles Gemüse in ein Glasgefäß mit Einsatzrost geben und ohne Zusatz von Wasser garen.

Auf Gewürz und Salz kann bei dieser Garmethode verzichtet werden.

| Einstellung | Einschubebene | Dauer | Wasserzugabe über Wasserschublade |
|---|---|---|---|
| **P 1** Gemüseplatte | 2 | 40 Min. | 650 ml |

**Salzkartoffeln**

**Kochgeschirr:**

Es kann jede Art von Kochgeschirr verwendet werden, das bis mindestens 120 °C hitzebeständig ist.

**Zutaten:**
- 500 g Kartoffeln
- Salz

**Vorgehen:**
Schälen und vierteln.

**Zubereitung:**
Kartoffeln in das Glasgefäß mit Einsatzrost geben, leicht salzen und das Gefäß in den Backofen stellen.

| Einstellung | Einschubebene | Dauer | Wasserzugabe über Wasserschublade |
|---|---|---|---|
| **P 2** Salzkartoffeln | 2 | 40 Min. | 650 ml |

**Laugenknödel**

**Kochgeschirr:**
Glasgefäß, hitzebeständig bis 120 °C.

**Zutaten:**
- 300 g Laugenbrezeln
- 200 ml Milch
- 3 Eier
- 2 Bund Petersilie, gehackt
- 2 Zwiebeln, klein gewürfelt
- 100 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat

**Vorgehen:**
Brezeln in 1 cm große Stücke schneiden, mit der erwärmten Milch übergießen und ca. 5 Minuten einweichen.
Eier verquirlen und zugeben.
Zwiebeln in der Butter glasig dünsten und die Petersilie zugeben.
Etwas abkühlen lassen und zur Brezelmasse dazugeben.
Würzen und dann alles vorsichtig miteinander vermischen.
Aus der Mischung etwa 6 Knödel formen und in eine flache Glasschale geben.

| Einstellung | Einschubebene | Dauer | Wasserzugabe über Wasserschublade |
|---|---|---|---|
| **P 3** Laugenknödel | 3 | 35 Min. | 650 ml |

**Pellkartoffeln**

**Kochgeschirr:**
Glasgefäß, hitzebeständig bis 120 °C.

**Zutaten:**
- 1.000 g Kartoffeln

**Vorgehen:**
Kartoffeln waschen und in das Glasgefäß mit Einsatzrost geben.

| Einstellung | Einschubebene | Dauer | Wasserzugabe über Wasserschublade |
|---|---|---|---|
| **P 4** Pellkartoffeln | 3 | 50 Min. | 600+400 ml |

**Geschälte Tomaten**

**Kochgeschirr:**
Glasgefäß, hitzebeständig bis 120 °C.

**Vorgehen:**
Oben in die Tomaten ein Kreuz schneiden und die Tomaten auf den Backauszug setzen.
Dämpfen und anschließend häuten.

| Einstellung | Einschubebene | Dauer | Wasserzugabe über Wasserschublade |
|---|---|---|---|
| **P 5** Geschälte Tomaten | 3 | 10 Min. | 200 ml |

**Germknödel**

**Kochgeschirr:**
Es kann jede Art von Kochgeschirr verwendet werden, das bis mindestens 120 °C hitzebeständig ist.

**Zutaten für den Teig:**
Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- 125 ml Milch
- 20 g Zucker
- 1 Paket Trockenhefe
- 300 g Mehl
- 30 g Zucker
- 30 g Butter
- 1 Eigelb
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Zitronensaft

**Sonstige Zutaten:**
- Pflaumenmus
- 50 g Butter
- 50 g gemahlener Mohn
- Puderzucker

**Zubereitung des Teigs:**

Milch und 20 g Zucker in kleiner Pfanne leicht anwärmen, Trockenhefe dazugeben und umrühren. Danach ca. 30 Minuten gehen lassen.
Die übrigen Teigzutaten in eine große Schüssel geben, die Hefe untermischen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig mit einem Tuch abdecken und weitere 45 Minuten aufgehen lassen.

**Vorgehen:**

Den Teig mit einem Löffel in Portionen (ca. 80 g) aufteilen, mit der Hand flachdrücken und mit 1 Teelöffel Pflaumenmus füllen. Die Ränder des Teiges hochziehen, über dem Mus zusammendrücken und anschließend zu einer Kugel formen.
Die Kugeln in eine gefettete Form geben und weitere 45 Minuten zugedeckt aufgehen lassen.
Ohne Abdeckung auf den Backauszug setzen.
Nach dem Backen die Germknödel mit zerlassener Butter übergießen und mit Mohn und Puderzucker bestreuen.

| Einstellung | Einschubebene | Dauer | Wasserzugabe über Wasserschublade |
|---|---|---|---|
| **P 6** Germknödel | 3 | 30 Min. | 400 ml |

**Pochierte Forelle**

**Kochgeschirr:**

Es kann jede Art von Kochgeschirr verwendet werden, das bis mindestens 120 °C hitzebeständig ist.

**Zutaten:**

- 4 ganze Forellen
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer

**Vorgehen:**

Forellen außen und innen gründlich waschen, mit Zitronensaft beträufeln und auf das Backblech oder, so vorhanden, in ein Gefäß mit Einsatzrost geben.

| Einstellung | Einschubebene | Dauer | Wasserzugabe über Wasserschublade |
|---|---|---|---|
| **P 7** Pochierte Forelle | 3 | 30 Min. | 400 ml |

**Pochierte Hähnchenbrust**

**Kochgeschirr:**

Glasgefäß, hitzebeständig bis 120 °C.

**Zutaten:**

- 4 Hähnchenbrustfilets (ohne Knochen)
- Salz, Pfeffer, Paprika und Curry

**Vorgehen:**

Die Hähnchenbrustfilets würzen und in einer Glasschale in den Ofen geben.

| Einstellung | Einschubebene | Dauer | Wasserzugabe über Wasserschublade |
|---|---|---|---|
| **P 8** Pochierte Hähnchenbrust | 3 | 25 Min. | 400 ml |

**Würstchen**

**Kochgeschirr:**

Glasgefäß, hitzebeständig bis 120 °C.

**Zutaten:**

- 4 kleine Würstchen

**Vorgehen:**

In einer Glasschale in den Ofen geben.

| Einstellung | Einschubebene | Dauer | Wasserzugabe über Wasserschublade |
|---|---|---|---|
| **P 9** Würstchen | 3 | 25 Min. | 400 ml |

**Crème Caramel**

**Kochgeschirr:**

6 Soufflé förmchen

**Zutaten:**

- 100 g Zucker
- 2 EL Wasser
- 500 ml Milch

- 1 Vanilleschote
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 4 Eigelb

**Vorgehen:**
100 g Zucker und 2 EL Wasser in einen Topf geben, aufkochen und zu hellbraunem Karamell schmelzen. Sofort danach in 6 Soufflé-förmchen füllen, so dass der Boden mit Karamell bedeckt ist.
500 ml Milch in einen Topf geben. 1 Vanilleschote halbieren, mit einem Messer das Mark herauskratzen und zur Milch geben. Die Milch auf etwa 90 °C erwärmen (nicht kochen lassen).
100 g Zucker, 2 Eier und 4 Eigelb vermischen (nicht schaumig rühren). Die Milch zu der Eimasse geben und verrühren. Die Mischung auf die Karamellschicht in die Förmchen füllen.

| Einstellung | Einschubebene | Dauer | Wasserzugabe über Wasserschublade |
|---|---|---|---|
| **P 10** Crème Caramel | 3 | 30 Min. | 500 ml |

**Eierstich**

**Kochgeschirr:**
Es kann jede Art von Kochgeschirr verwendet werden, das bis mindestens 120 °C hitzebeständig ist.

**Zutaten:**
- 3 Eier
- 100 ml Milch
- 50 ml Sahne
- Petersilie gehackt
- Salz, Pfeffer, Muskat

**Vorgehen:**
Eier, Milch und Sahne gut verrühren (nicht schaumig schlagen). Würzen und die gehackte Petersilie dazu geben.
In gefettete Glas- oder Porzellanformen gießen.
Nach dem Garen aus den Formen nehmen und in kleine Würfel oder Rauten schneiden.

| Einstellung | Einschubebene | Dauer | Wasserzugabe über Wasserschublade |
|---|---|---|---|
| **P 11** Eierstich | 3 | 25 Min. | 400 ml |

**Gemüsereis**

**Kochgeschirr:**
Glasgefäß, hitzebeständig bis 120 °C.

**Zutaten:**
- 200 g Langkornreis
- 50 g Wildreis
- 2 EL Gemüsebrühe
- 300 ml Wasser
- Salz, Pfeffer
- 1 kleine rote Paprika
- 1 Portion (150 g) Gemüsemais

**Zubereitung:**
Langkornreis, Wildreis, Gemüsebrühe, Wasser, Salz und Pfeffer eine halbe Stunde vor dem Garen in eine Schüssel geben.
1 kleine rote Paprika entkernen, in kleine Würfel schneiden, zu dem Reis geben und dann garen.
1 kleine Dose Mais (150 g) abschütten und unter den gegarten Reis geben.

| Einstellung | Einschubebene | Dauer | Wasserzugabe über Wasserschublade |
|---|---|---|---|
| **P 12** Gemüsereis | 3 | 40 Min. | 500 ml |

## Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung!** Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es reinigen. Achten Sie darauf, dass das Gerät abgekühlt ist.

⚠ **Warnung!** Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahler oder einem Hochdruckreiniger.

⚠ **Vorsicht!** Benutzen Sie keine ätzenden und scheuernden Reinigungsmittel, scharfen Gegenstände, Fleckenentferner oder Scheuerschwämme.

⚠ **Warnung!** Reinigen Sie die Glastür nicht mit Scheuermitteln oder Reinigungsschabern. Die hitzebeständige Oberfläche der inneren Glasscheibe kann beschädigt werden.

⚠ **Vorsicht!** Falls Sie ein Backofenspray verwenden, beachten Sie die Angaben des Herstellers.

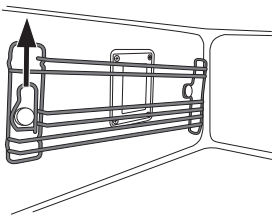
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Auf diese Weise lassen sich Verschmutzungen leicht entfernen und es brennt nichts ein.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle Zubehörteile mit einem weichen Tuch, das mit warmem Wasser und Reinigungsmittel angefeuchtet wurde, und lassen Sie sie trocknen.
- Reinigen Sie Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler. Die Antihaftbeschichtung kann zerstört werden!

### Einschubgitter

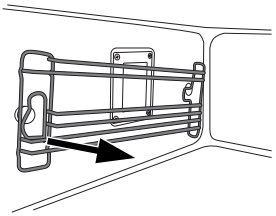
Sie können die Einschubgitter abnehmen, um die Seitenwände besser reinigen zu können.

### Abnehmen der Einschubgitter

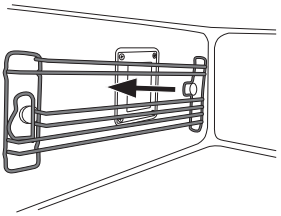
1. Ziehen Sie das Gitter vorsichtig nach oben aus der vorderen Aufhängung.



2. Schwenken Sie das Gitter an der vorderen Aufhängung leicht nach innen.



3. Ziehen Sie das Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.



### Einsetzen der Einschubgitter

Führen Sie zum Einsetzen der Einschubgitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

### Dampferzeugungssystem

⚠ **Vorsicht!** Reinigen Sie den Dampferzeuger nach jedem Gebrauch. Entfernen Sie restliches Wasser mit einem Schwamm.

ⓘ Entfernen Sie eventuelle Kalkrückstände mit Essigwasser.

⚠ **Vorsicht!** Chemische Entkalker können die Emaillierung des Backofens beschädigen. Beachten Sie die Herstellerangaben!

#### Wasserschublade und Dampferzeuger

1. Füllen Sie Essigwasser (etwa 250 ml) in die Wasserschublade, so dass es in den Dampferzeuger läuft.
   Lassen Sie es etwa 10 Minuten einwirken.
2. Entfernen Sie das Essigwasser mit einem weichen Schwamm.
3. Füllen Sie klares Wasser (100-200 ml) in die Wasserschublade, um das Dampferzeugungssystem damit zu spülen.
4. Entfernen Sie das Wasser mit einem Schwamm aus dem Dampferzeuger und reiben Sie diesen trocken.

5. Lassen Sie die Backofentür zum vollständigen Austrocknen offen.

### Austauschen der Backofenlampe (linke Geräteseite)

#### Reinigen der Glasabdeckung

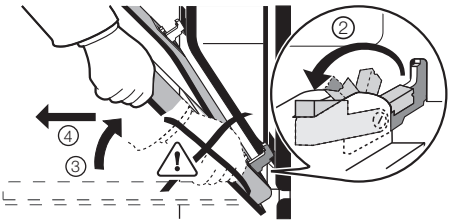
1. Entfernen Sie das linke Einschubgitter.
2. Benutzen Sie einen Kreuzschlitz-Schraubendreher, um die Glasabdeckung abzunehmen.
3. Nehmen Sie Metallabdeckung und Dichtung ab und reinigen Sie sie.
4. Falls erforderlich: Wechseln Sie die Birne der Backofenlampe aus.
   Technische Daten: 25 Watt, 230/240 V - E14.
5. Bringen Sie Metallabdeckung und Dichtung wieder an und ziehen Sie die Schrauben fest.
6. Setzen Sie das linke Einschubgitter wieder ein.

### Backofentür

Sie können die Tür aushängen, um das Innere des Geräts leichter reinigen zu können.

### Aushängen der Backofentür

1. Öffnen Sie die Tür, so weit es geht.



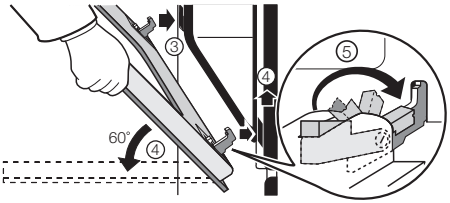

2. Lösen Sie die Klemmhebel an den Scharnieren.
3. Fassen Sie die Backofentür mit beiden Händen an den Seiten und schließen Sie sie über den Widerstand hinaus etwa 3/4.

⚠ **Warnung!** Ziehen Sie die Tür vom Backofen weg. Die Tür ist schwer!

⚠ **Vorsicht!** Legen Sie die Backofentür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche und ebene Unterlage.

### Anbringen der Backofentür

1. Halten Sie die Tür mit einer Hand an einer Seite in einem Winkel von etwa 60° (wobei die Türseite mit dem Griff auf Sie zeigen muss).




2. Schieben Sie die Türscharniere gleichzeitig möglichst weit in die beiden Aussparungen rechts und links unten am Backofen ein.
3. Heben Sie die Tür an, bis Sie einen Widerstand spüren, und öffnen Sie sie dann so weit wie möglich.
4. Arretieren Sie danach die Klemmhebel an den Scharnieren.
5. Schließen Sie die Backofentür.

## Was tun, wenn …

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| Der Backofen heizt nicht | Der Backofen ist ausgeschaltet | Backofen einschalten |
| Der Backofen heizt nicht | Die Uhrzeit ist nicht eingestellt | Stellen Sie die Uhrzeit ein |
| Der Backofen heizt nicht | Die notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen | Einstellungen nachprüfen |
| Der Backofen heizt nicht | Die Kindersicherung ist in Betrieb | Kindersicherung ausschalten |
| Der Backofen heizt nicht | Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst | Sicherung überprüfen<br>Falls die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. |
| Die Backofenlampe funktioniert nicht | Die Backofenlampe ist defekt | Birne der Backofenlampe auswechseln |

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| Im Display erscheint "d" und der Backofen heizt nicht<br>Das Kühlgebläse funktioniert nicht | Die Test-Funktion ist eingeschaltet | Gerät ausschalten. Tasten A und ⏚ gleichzeitig gedrückt halten, bis Signal ertönt und Anzeige "d" erlischt |

**Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Kundendienst.**

Halten Sie folgende Angaben bereit, damit man Ihnen schnell und korrekt helfen kann. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild (siehe "Produktbeschreibung"):
- Modellbezeichnung .....
- Produkt-Nummer (PNC) .....
- Serien-Nummer (S No.) .....

⚠ **Warnung!** Lassen Sie die Reparatur des Geräts von einem qualifizierten Elektriker oder einem Fachmann ausführen.

ⓘ Wenn Sie das Gerät unsachgemäß bedienen, erlischt die Garantie.

ⓘ Hinweis für Geräte mit Metallfront: Wenn Sie die Tür während des Back- oder Bratvorgangs oder unmittelbar danach öffnen, kann das Türglas beschlagen.

## Aufstellanweisung

⚠ **Warnung!** Beim Einbau in brennbares Material sind die NIN 2000, Kapitel 4.2.2 und die Brandschutzrichtlinien und deren Verordnungen der Vereinigung kantonaler Feuerversicherungen zwingend einzuhalten.

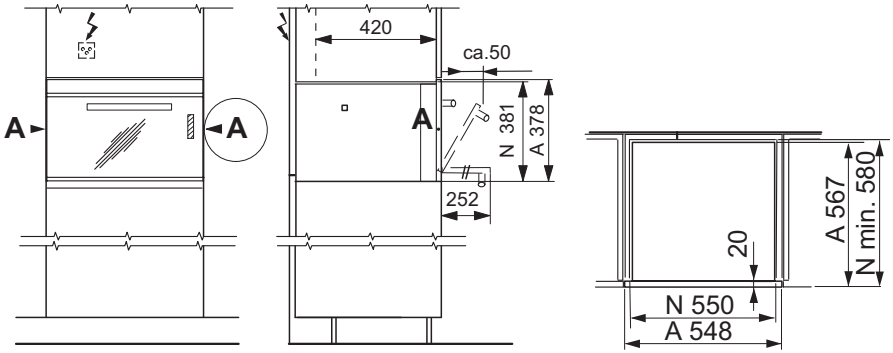
### Installation

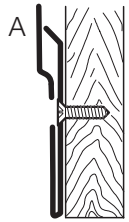
1. Stellen Sie das Gerät vor die Einbaunische und schließen Sie das Netzkabel an.
   – Kabellänge: 2,50 m ab Gerät
   – Stecker: Version 12
2. Schieben Sie den Ofen in die Einbaunische.

⚠ **Warnung!** Klemmen Sie das Kabel nicht ein! Befindet sich die Steckdose oben, befestigen Sie das Kabel mit der Kabelführung an der linken Seite.

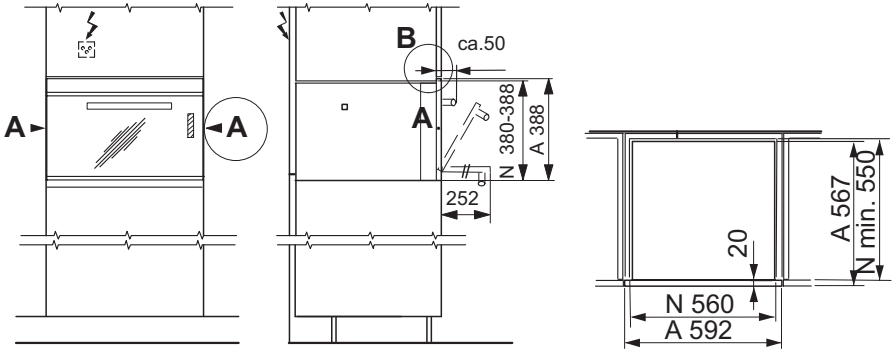
3. Schrauben Sie den Backofen mit den 2 Schrauben an beiden Seiten fest (Detail A).

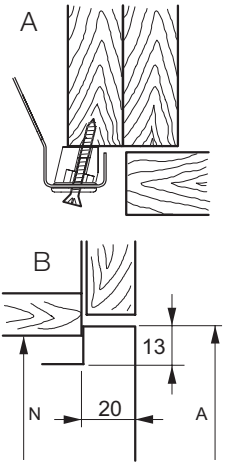
**EBC SL (55 cm, 230 V)**






**EBC SL70 (60 cm, 230 V)**




**Elektrischer Anschluss**

Das Gerät muss von einem qualifizierten Elektriker an die Stromversorgung angeschlossen werden. Als Netzanschlussleitung muss eine Leitung vom Typ H05VV-F oder höherwertig verwendet werden. Die Installation muss über eine Zuleitung mit Stecker erfolgen oder es ist in der fest verlegten Hausinstallation eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen, die das Gerät gleichzeitig und allpolig vom Netz trennt, entsprechend der NIN 2000. Der Anschluss mittels einer Steckdose ist bauseitig so vorzusehen, dass die Steckdose zugänglich ist und außerhalb des Koordinationsraumes liegt. Beim Direktanschluss ist eine Drahtlänge von ca. 120 cm vorzusehen.

1. Die elektrischen Anschlüsse sind laut Anschlussdiagramm vorzunehmen.
2. Die Zugentlastung ist anzubringen.

⚠ **Warnung!** Bei Reparaturarbeiten ist das Gerät grundsätzlich von der Stromversorgung zu trennen.

## Entsorgung

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten

abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

**Wohin mit den Altgeräten?**
Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern.
Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.sens.ch.

Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wiederverwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern der kommunalen Entsorgungsstellen.

**Warnung!** Damit das Gerät keine Gefahr darstellt, sollte es vor der Entsorgung unbrauchbar gemacht werden.
Ziehen Sie dazu den Netzstecker aus der Steckdose und entfernen Sie das Netzkabel vom Gerät.

## CH Garantie, Garanzia, Guarantee

**Kundendienst, service-clientèle, Servizio clienti, Customer Service Centres**

| Servicestellen | Points de Service | Servizio dopo vendita | Point of Service |
|---|---|---|---|
| 5506 Mägenwil/Zürich Industriestrasse 10 | 3018 Bern Morgenstrasse 131 | 1028 Préverenges Le Trési 6 | 6916 Grancia Zona Industriale E |
| 9000 St. Gallen Zürcherstrasse 204e | | | |
| 4052 Basel St. Jakob-Turm Birsstrasse 320B | | | |
| 6020 Emmenbrücke Seetalstrasse 11 | | | |
| 7000 Chur Comercialstrasse 19 | | | |



**Ersatzteilverkauf/Points de vente de rechange/Vendita pezzi di ricambio/spare parts service:**
5506 Mägenwil, Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 023
**Fachberatung/Verkauf/Demonstration/ Vente/Consulente (cucina)/Vendita**
8048 Zürich, Badenerstrasse 587, Tel. 044 405 81 11
**Garantie** Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebs-vorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.
**Garantie** Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi

de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobser-vation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

**Garanzia** Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'istallazione ed istruzioni per l'uso.

**Warranty** For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

www.electrolux.com

Für Gerätezubehör und Ersatzeile besuchen Sie unseren Web Shop:
www.electrolux.ch

892937242-A-092009